



ラーメン・うどん・そば、麺好きにはたまらない! 松阪のこだわり麺処

イケメン 行け! 麺 マップin松阪

IKE!MEN Map in Matsusaka



発行/松阪商工会議所・一般社団法人 松阪市観光協会



ラーメン・うどん・そば、麺好きにはたまらない! 松阪のこだわり麺処

イケメン マップin松阪

IKE!MEN Map in Matsusaka



松阪商工会議所: 〒515-0014松阪市若葉町161-2 ☎0598-51-7811
一般社団法人 松阪市観光協会: 〒515-0017 松阪市京町507-2 ☎0598-23-7771 (松阪市観光情報センター)
※掲載の情報は平成27年10月現在のものです。内容は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

こだわりの食材と料理法で松阪人の心に響く味をとどけて14年

① 開花屋 楽麺荘
Kaikaya Rakumensou

地元松阪の「頑張っている生産者の皆様と一緒に」という思いから取り寄せた安全で健康な素材を大切に料理して14年。露店直営ならではのだしを活かしたスープ、やさしい自然塩、新鮮な野菜を使った品数豊富メニューを楽しんで頂けます。

☑松阪市京町68-3 ☎0598-61-8113
☑平日/11時~14時30分、17時~27時、土日祝/11時~27時
☑なし、☑26席、喫煙可能(20時以降)/カード不可/☑不可
☑15台/☑20時迄経理



豚菜ラーメン

あっさりした鶏ガラ&野菜スープ!
こだわりのタレで漬けた自家製豚豚!

④ 支那そば 北熊 三重本店
Shinasoba Hokuryu Mienhoten

濃厚そうな見た目は裏腹に、食してみればあっさりとした味わい。自慢の白濁スープは、鶏ガラと野菜をじっくりと煮込んで仕上げられています。麺は、スープによく絡むように作ったコシのある自社製中太ちぢれ麺なので、相性抜群!!

☑松阪市京町一區35-1 ☎0598-52-5488
☑11時30分~15時、19時~22時30分(売り切れの場合は早く閉店します)
☑火、☑15席+テラス席1、全席禁煙/カード不可
☑不可/☑10台程度



北熊支那そば

家庭的なあたたかい雰囲気の内店で濃厚なスープが人気です

② かし文
Kashibun

当店人気No.1のカレー中華・うどんは、どなたにも召上りながら頂くことができます。辛党の方は激辛で有名なハバネロを用意いたしております。是非一度ご賞味ください。

☑松阪市京町31-31 ☎0598-21-4836
☑11時~17時(売り切れ次第終了)/☑月、☑15席
喫煙可能/カード不可/☑不可/☑5台
☑味噌煮込みも人気です。



カレーうどん

防腐剤・保存料等 一切使用していません
こだわりをもった頑固料理人がお作りしています

⑤ 自然生料理 本居庵
Jinenyoyouru Motoorian

本居宣長ノ宮境内にたずむ四五百(よいほ)の森に囲まれた自然生(じねんじょう)料理の専門店です。全国に専門店が6店しかございません。麦とろろ飯はもとより自然生お好み焼き、自然生とろろそば、自然生と松阪肉のコラボ、牛しゃぶ和豚(要予約)等がございます。リーズナブルなお値段です。麦とろろ飯980円。

☑松阪市京町1533-2 ☎0598-22-1283
☑11時~15時30分、16時30分~19時30分(L.O)/☑月
☑32席/分煙/カード不可/☑不可/☑40台
☑松阪肉を使ったメニューもあります。



とろろそば

自家製粉の蕎麦にこだわりの明るいお店です

③ 更科
Sarashina

大正14年創業時より「挽きたてで打たて湯がきたて」にこだわり続ける老舗です。蕎麦の特徴を十分に生かすため、国産の蕎麦粉を店内で自家製粉しています。またゴマ油で揚げたかき揚げは、サクとしたかたえいつつも揚げたてです。

☑松阪市外五曲町84-6 ☎0598-21-1168
☑11時~15時、17時~20時30分/☑火、☑58席
全席禁煙/カード不可/☑不可/☑11台



かき揚げ天ざる

たっぷりのニンニクと唐がらしに辛さと旨味が凝縮された豚ミンチがうまい!!

⑥ 中国料理 味珍 ベルタウン店
Chungukuryouri Michin Berutauntan

本場中国料理人が腕をふるう中国料理店。ボリューム満点、お得なランチ定食680円。地元食材を中心に130種類のおいしい料理が勢揃い。ピリッとした辛さにクレーミーな胡麻のコクが相性バツグンの担々麺うまい!! 地元松阪に愛されて17年、心よりお待ちしております。

☑松阪市日野町3ベルタウン2F ☎0598-22-0999
☑11時~14時(L.O)、17時~24時(L.O 23時30分)/☑月、☑48席
喫煙可能/カード不可/☑可/☑1,000円以上食事の立寄券発行
☑おスシの品、味珍特製豚730円、湯老マ3850円、ニンニク炒飯500円



台湾ラーメン

創業42年。元祖釜揚げ和風スパゲッティ屋にオリジナルうどんメニューと居酒屋メニューと多彩な味が魅力

⑦ 手打ちうどん 炎家&トピア亭
Teuchi udon Enya & Topiata

三重県で初めての和風スパゲッティのベーコン炒り卵や焼肉がいわれ人気メニュー一杯。うどんメニューは松阪牛のフンドボーで作る松阪牛すじカレーうどん、夜は居酒屋メニュー牛タン赤ワイン煮込等、メニューもたくさんあります。ランチタイムも好評です。

☑松阪市京町515-16トピアビル2F ☎0598-23-2663
☑11時30分~14時、17時30分~23時/☑土、日、祝
☑30席/喫煙可能/カード不可/☑可/☑4台



松阪牛すじカレーうどん

人気のカレーうどん&松阪牛のコラボレーション!

⑧ 手打ちうどん 大にし
Teuchi udon Ohnishi

6~7割の人が注文するカレーうどんがおすすめ。手前職かけて取ったダシが香るカレーに名物松阪牛の旨味が加わって絶品です。

☑松阪市川井町772-15 ☎0598-26-3315
☑11時~14時、17時~20時(L.O 19時45分)/☑水、☑37席
喫煙可能/カード不可/☑不可/☑10台



エビ天カレーうどん

コクと風味豊かなスープにコリコリの麺との相性は一度味わえば病みつきです

⑩ 博多ラーメン ばんび
Hakata ra-men Bambi

新鮮な豚骨のみを約20時間煮込んだばんびのスープは、ラードや背油を入れることなくコクがしっかりと引き出され、ラーメン通も納得の一杯。臭みが少なく後口もサッパリとしている。一般的な豚骨ラーメンに比べカロリーも少なくコラーゲンもたっぷり女性にも人気です。

☑松阪市京町75-1 ☎0598-52-2828
☑平日/11時30分~14時30分(L.O)、17時30分~21時(L.O)、土日祝/11時30分~15時(L.O)、17時30分~21時(L.O)/☑月
☑10席/全席禁煙/カード不可/☑不可/☑15台(共同)



博多の赤

当店は伊勢路桑名が本店明治10年創業のうどん屋でございます

⑪ やじろべえ 松阪店
Yajirobee Matsusakaten

名物「やじろべえ」釜あげうどんは、揚げ立ての天ぷらとうどんを毎朝「丁寧にとる自慢のだし」に交互につけ、ちょうど良い加減に仕立てた薬味と一緒に召し上がり頂く自慢の一品です。ぜひ一度お立ち寄り下さいませ。お席はテーブル席、個室、お座敷をご用意しております。

☑松阪市川井町下大坪834-18(エルクワン内) ☎0598-22-1198
☑11時~22時(L.O 2時30分)/☑水曜のみ、☑テラス13席、座敷9席、2階最大60名収容可能/喫煙可能/分煙/カード使用可能
☑可/☑約40台(共有) ☑11時~16時全席禁煙、16時~座敷のみ喫煙可能



釜あげうどん

松阪の個性あふれる美味しいラーメン・うどん・そば、自慢の麺を食べに行こう!

住所
電話
営業時間
営業日
定休日
席数
予約
駐車場
他...お店からのコメント

マップ内の P...有料駐車場 P...無料駐車場

お昼の時間帯のみ営業! 1日70食限定のお店

⑨ 手打ちラーメン かつら
Teuchi ra-men Katsura

牛、豚、鶏ガラと数種類の野菜を10時間以上煮込んだ濃厚スープに北海道産昆布、帆立、国産干しいたけ、独自にブレンドした鷹廊で作る香り高い魚貝スープを合わせたWスープ。手作りチャーシューとゴシのあるもちもち手打ち麺、全て自家製で時間をかけた一杯を見守りご賞味ください。

☑松阪市京町1568-5 ☎0598-21-3966
☑11時~14時、☑火、☑水、☑4時、☑11席カウンター/禁煙
カード不可/☑不可/☑5台
ラーメン600円、チャーシューめん800円、つけ麺650円、大盛100円増



味噌ラーメン

おかげさまで創業84年昔懐かしい味が忘れられない味になる

⑫ 中華そばの 不二屋
Chuka soba no Fujiya

昭和の初め、うどんの不二屋として先代が創業。和風ダシと野菜の旨味がとけ込み、どこか懐かしく、味わいのあるスープの「中華そば」とサクサクした歯ごたえの揚げ麺に、具だくさんで和風のとろ〜りあんが上に乗る、当店オリジナルの「やきそば」がおすすめ!

☑松阪市中町1900 ☎0598-23-9605
☑11時~14時30分、16時~19時(土日祝は18時まで)/☑木、☑60席
全席禁煙/カード不可/☑不可/☑12台



中華そば

旬の食材を使った創作うどんと季節の炊き込み御飯をお楽しみください

13 うどん そば さかきばら
Udon Soba Sakakibara

木々に囲まれた明るく温りのある、落ち着いた店内で、お楽しみも大満足。お昼は30食限定のボリューム満点のランチメニューが大人気。
カレーうどんやクリームうどんも人気でセットメニューも有。パリアフリーなのでお年寄りの方でも安心です。

■松阪市大黒田町360-1/ ☎0598-21-2717
□11時~15時 (L.O 14時45分)、17時~20時 (L.O 19時45分)
□水/木/44席 (テーブル4席×2、8席×1、産席4席×4、6席×2)
全席禁煙/カード不可/☎不可/13台

クリーム鍋うどん

雑誌等の紹介も多数!
たま樹オリジナル2色のカレーうどん

14 カレーうどん専門店 たま樹
Curry udon senmonten Tamaki

松阪牛のソジを使った濃厚なブイヨン、30種類以上のスパイスから仕上げる自家製カレーソース、4段仕込みの醬だしが効いた和風あんかけ。最初はだしあんかけから、次にカレー、最後にまぜて、3種類の味が楽しめます。写真は一番人気のデラックスカレーうどん。カレーがなくなり次第売却終了。

■松阪市下町1070-3/ ☎0598-29-5583/ ☎11時~14時30分、17時30分~20時 (カレーがなくなり次第売却終了。お昼で終了する日もあります) / ☎火/水/☎17席/全席禁煙/カード不可/☎不可/☎共25台
■松阪牛カレーうどん (115食限定)、たま樹特製カレーうどんも人気!

デラックスたま樹カレーうどん

カウンターだけの店で一人でも利用しやすい!
注文を受けてからうどんを茹ではじめ、いつも茹でたて、いつも揚げたて。

15 さぬきうどん 徳八
Sanuki udon Tokuhachi

本場讃岐にて製麺法を学んだ店主が構えた店。毎朝、低温で時間を掛けて引かれた出汁に店独自の「かえし(合わせ調味料)」を加えたつゆを豆乳で合わせたカレーうどんが人気。やや細目の麺はモチモチで喉越しが良く冷たいぶっかけうどんも旨い。天ぷらも揚げたてを提供しています。

■松阪市駅前田町753-1/ ☎0598-22-2338
□11時15分~14時30分、17時30分~22時 (L.O 21:30) 揚げ切り次第終了/☎水、第2・3木/☎13席/全席禁煙/カード不可
☎不可/☎6台

徳八カレーうどん

家族で楽しい食事の席にも
もちろん宴会の席にも

16 食彩ダイニング もみじ
Syokusaidining Momiji

メニュー豊富で、お子様から年配の方まで、満足して頂ける店を目指しております。麺はそば、うどん、ラーメン、長崎ちゃんぽんと色々揃っています。他に定食、単品も有ります。座敷もございますので、小さな子供さんもOK!!
皆様のおこしを心よりお待ちしております。

■松阪市野村中1040-2/ ☎0598-42-6883
□11時30分~14時、17時~21時 (L.O) / ☎火/☎28席/喫煙可能/カード使用可能/☎17台/☎可/☎宴会、法事料理も出来ます。

長崎ちゃんぽん

癒やしの里、飯福田で時間を忘れて
美味しい蕎麦をどうぞ

17 蕎麦 悠庵
Kyouzaku Yūan

石臼手挽き荒挽きした蕎麦を手打ちする、全く趣味の店。あくまで粉にこだわっています。生粉打ち蕎麦や松阪牛の湯引きをのせた松阪牛おろしぶっかけが人気です。ゆっくりとした伊勢山上の時の流れの中で蕎麦の味を楽しんでください。

■松阪市飯福田町223/ ☎0598-35-0860
□11時~21時/☎火(月曜不営業)/☎26席(個室10名まで)
喫煙可能(14時まで禁煙)/カード不可/☎可/☎約20台

松阪牛おろしぶっかけ

食べて楽しいオリジナルメニューがいっぱい!
お一人でもグループでも是非どうぞ!

18 中華料理 幸来軒
Chinahouse Kouraiken

老若男女とお子様来店頂いている、又2世代、3世代と続いている町の中華料理店です。
お話しに花を咲かせて頂くなり、又のんびりと時間をすごして頂ければ幸いです。

■松阪市久保町1319-11/ ☎0598-29-0195
□11時~21時/☎火(月曜不営業)/☎26席(個室10名まで)
喫煙可能(14時まで禁煙)/カード不可/☎可/☎約10台

マヨネーズラーメン

営業時間を延ばしました! 定休日も無くなりました!
それも全てラーメンが好きな人達のためです

19 中華そば 花紋
Chuka soba Kamon

朝引きの鶏菜鴨と松阪豚のガラから取った動物系スープと四種類の煮干、数種類の節から取った魚介系スープとの配合をその日によって変え、数種類の麺を使い分けたり、二種類のメンマやチャーシュー、九条ネギなどその拘りは細部にまで至る...この機会にぜひ味わってください。

■松阪市久保町1887-8/ ☎0598-29-4750
□11時~23時30分 (L.O 23:00) / ☎火/☎17席
全席禁煙/カード不可/☎不可/☎8台

花紋の醤油

“味噌煮込み”「美味しい!」にこだわり
愛され続けて40年

21 長助
Chousuke

多くのお客様から愛され、創業40年の長助。麺は讃岐ならではのコシのあるもち自家製麺。自慢の大きな鉄鍋で出される味噌煮込みうどんの麺には、相性の良い専用麺を使用。味噌も2種類のオリジナルブレンド味噌から選んで頂けます。又、しっかりとコシのある蕎麦も純国産粉を使用。

■松阪市駅前田町1802/ ☎0598-23-8227
□11時~14時30分、17時~21時/☎火/☎46席
全席禁煙/カード不可/☎可/☎20台

味噌煮込みうどん

濃厚なのにスッキリした味のスープが特徴です!

23 博多らーめん 大晏
Hakata ra-men Daia

豚の頭骨のみを強火で約20時間煮込んだスープは、臭味もなくまろやかです。あと味もあっさりしているので、トンコツが苦手な人女性にもオススメです。
本場博多から毎日直送される極細麺とも相性バツグンで好きな麺の固さが選べます。

■松阪市駅前田町457-8/ ☎0598-22-0178
□11時30分~14時30分、17時30分~24時 (L.O 23時30分)
☎水(祝日の場合は営業) / ☎12席/全席禁煙/カード不可
☎不可/☎14台

博多らーめん

ラーメン・うどん・そば、麺好きにはたまらない! 松阪のこだわり麺を食べに行こう!

イケメン
行け! 麺

Map in Matsusaka

☎住所
☎電話
☎営業時間
☎休
☎定休日
☎席
☎予約
☎P
☎駐車場
☎他...お店からのコメント

※掲載の情報は平成27年10月現在のものです。
内容は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

マップin松阪広域

発行：松阪商工会議所・一般社団法人 松阪市観光協会

豚肉の旨みをスープに引き出した
熟成醤油ラーメン「肉そば」

24 丸源ラーメン松阪店
Maruon ra-men Matsusaka-ten

丸源名物の熟成醤油ラーメン「肉そば」は、やわらかな豚肉をスープで炊き込むことで、その旨みを余すことなくスープに移した絶品しょうゆスープのラーメンです。口の中に入るとほんのり甘さが広がり、それでいてすっきりとした濃厚な風味、丸源の良さをぜひお召し上がりください。

■松阪市大黒田町719-1/ ☎0598-25-6023
□11時~25時 (L.O 24時30分) / ☎火/☎11席/全席禁煙/カード不可
☎55席(お座敷有) / ☎カウンター10席/お座敷3席/全席禁煙/カード不可
☎不可/☎共有の大きな駐車場/☎お子様メニューあります

肉そば

青森県田子産のにんにくを使用した
“まっちゃらーめん”が人気です

25 まっちゃ 好好亭
Matcha Hahaotei

飯高にあった、まっちゃで修行し、昨年「松阪」にオープンしました。好好というのは、亡父の店の名前で、幻の好好ラーメンを懐かしめていただくお客様もいらっしゃいます。まっちゃラーメンは勿論!! 好好ラーメンも人気メニューです。にんにくは、青森の田子産!! と肉は、地元の鶏肉を使用しています。

■松阪市下町1044-8サンパイクB棟102/ ☎0598-29-6880
□11時~14時30分、17時~21時30分/☎火/☎20席
喫煙可能(ランチタイム禁煙)/カード不可/☎可/☎9台

好好らーめん

風味豊かな9つの手打ちそばメニュー

26 道の駅 飯高駅 レストラン いたか
Michinoeki Itakaki Restaurant Itaka

良質のそば実を、地元でゆっくり丁寧に挽いて作られた香り豊かなそば粉。当店では、そのそば粉を毎日手打ちして提供しています。3つの具が楽しめる「三段わんこそば」、A5ランクの松阪牛を使う「松阪牛そば」など人気そばメニューの他に、うどんメニューもご用意しています。

■松阪市飯高町駅前177/ ☎0598-46-1113/ ☎11時~19時 (L.O 18時30分) ※14時~17時は麺類だけのメニューになります。/ ☎水(祝日の場合は休業) / ☎12/31~1/1/☎60席/全席禁煙/カード不可
☎可 ※但し平日のみ/☎116台/☎飯高駅の各施設により営業時間が異なります。

三段わんこそば

こだわりのトロ〜り厚切りチャーシューが絶品!!

27 麺屋 小池
Menya Koike

柔かく厚みのあるチャーシューはラーメン好きをうならせる!! 豚骨・鶏ガラ・たっぴりの野菜で作られるスープは深みがあり、お好みでゆずの風味をつける事ができ、くせになる一杯。探し求めたラーメンがここにあり。
サイドメニューの炒飯も大人気メニューです。

■松阪市下町235-1アドバンスモール内/ ☎0598-22-2244
□11時30分~14時30分、18時~22時 / ☎水(祝日の場合は営業)
□23席(カウンター11席、テーブル6席×2席)
全席禁煙/カード不可/☎可/☎あり

こだわりのしょうゆらーめん

ピリッとした辛さにクリーミーな胡麻のこくが相性バツグン
味珍の担々麺がうまい!!

20 中国料理 味珍 下村店
Chuangokuryuri Michin Shimomura-ten

本場中国料理人が作る130種類の美味しいメニューが勢揃い。ランチ定食680円〜金針菜(きんしなさい) (ユリ)のつぼみ・鉄分はうれん草の20倍)や香干(押し豆腐)肉の様な食感で低カロリー)など女性におススメの食材も。ニンニクと唐がらに辛さと旨味が凝縮された豚ミンチの台湾ラーメンも絶品です。

■松阪市下町1050-4/ ☎0598-29-7180
□11時~14時 (L.O) / 17時~24時 (L.O 22時40分)
☎火/☎35席/喫煙可能/カード使用可能/☎可/☎あり
☎おススメの品 味珍特製豚730円、金針菜とイカの炒め750円、炒飯480円

担々麺

鶏料理専門店だけに、処理したガラもスープ・ラーメンに!
まろやかな後味がこくがあります

22 鶏釣灯
Toricyochin

お客様の沢山ののご要望もあり、ラーメンランチを始めました。お昼は通常より50円引きとなっており、セットメニューもお得となっております。また、ランチ限定のおすすりメニューもお楽しみ頂けます。お一人様からご家族ご年配様まで、お気軽にのんびり空間となっております。会社勤めの方々の一服の場、そしてしっかりお昼からも頑張る皆様へようこそ営業させていただきます。

■松阪市駅前田町65-1/ ☎0598-21-0480
□ラーメンランチ/火、水、木、日限定11時30分~14時/☎月
☎20席~30席/喫煙可能/カード使用可能/☎可/☎あり
※作った日付をたまたまスープ100円に、替え玉、ちりめん汁と混ぜて100円も加りました。

鶏釣あつさりラーメン

名物濃厚鶏らーめんは自信の逸品!
スープにもこだわりの和風鶏白湯専門店

28 麺屋 よつ葉
Menya Yotsuba

国産鶏100%使用の鶏白湯をベースに、3種類の割り節で出汁をとりブレンドした和風鶏白湯専門店。名物濃厚鶏らーめん(数量限定)は今まで食べたことのないウレミーな口あたりのスープにトロトロに炊いた豚ソーキ肉がよけあう自信の逸品です。

■松阪市下町111-3/ ☎0598-31-3428
□11時~14時30分、17時~22時 (L.O 22時30分) / ☎火
□25席/喫煙可能/カード不可/☎不可/☎15台
☎お座敷あります。

濃厚鶏らーめん